

61143522 | 2022

CHÂTEAU LA CONSEILLANTE 6ER HK

Château La Conseillante

Frankreich
Bordeaux Pomerol

Merlot, Cabernet Franc

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Château La Conseillante 2022 verkörpert die Merkmale des Pomerol-Gebiets und fasziniert durch eine feine Aromatik. Dieser Rotwein, hauptsächlich aus Merlot gewonnen, bietet beeindruckende Eleganz und eine komplexe Struktur. In der Nase entfaltet sich ein reifes Bouquet mit fruchtigen und floralen Noten. Die ausgewogene Komposition macht ihn zu einem typischen Vertreter der Bordeaux-Weinbereitung, die das Weingut Château La Conseillante auszeichnet.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Château La Conseillante 33500 Pomerol FR

PRODUZENTEN-INFO

Das Château La Conseillante, ein renommiertes französisches Weingut, liegt im malerischen Weinanbaugebiet Pomerol, nahe der Grenze zum benachbarten Saint-Émilion. Das Anwesen erstreckt sich über bescheidene 12 Hektar, wobei die Rebstöcke im Durchschnitt stolze 40 Jahre alt sind. Die derzeitige Bepflanzung umfasst 80 % Merlot und 20 % Cabernet Franc.

Die Geschichte dieses Weinguts reicht bis ins Jahr 1871 zurück, als es in den Besitz der Familie Nicolas überging. Der Name "La Conseillante" geht jedoch auf Catherine Conseillan zurück, die vor fast 250 Jahren die Leitung des Weinguts innehatte. Die Nachkommen der Nicolas-Familie sind durch ein Etikett mit abgeschnittenen Ecken und einer silbernen Umrandung gekennzeichnet, welches das Wappen "L.N" umschließt. Die Reifung des Weins erfolgt in Barriques über einen Zeitraum von 18 Monaten, wobei je nach Jahrgang 80–100 % neue Eichenfässer verwendet werden. Seit dem Jahr 2007 wird auch ein Zweitwein namens "Duo de Conseillante" angeboten, der zu 95 % aus Merlot und zu 5 % aus Cabernet Franc besteht. Dieser Wein reift für 12 Monate in älteren Barriques heran.